



ROERO DOCG QUANDO IL NEBBIOLO DIVENTA UN FIERO CAVALIERE

di Danilo Poggio

Il vitigno è lo stesso, quel Nebbiolo che ha reso celebre il Piemonte nel mondo. A essere differente è il territorio, subito dall'altra parte del fiume, a pochi chilometri dalle Langhe del Barolo. Ma, se un tempo, il Roero viveva con un certo malessere una vicinanza così ingombrante, oggi procede fieramente nel suo cammino, orgoglioso del suo passato ed entusiasta per il suo futuro.

Il Roero, quella terra a nord di Alba, sulla riva sinistra del Tanaro, tra la pianura di Carmagnola e le basse colline dell'Astigiano, è proprio così: coraggioso, tenace e persino un po' ribelle, pur essendo profondamente piemontese, in tutto e per tutto. Il nome stesso del territorio arriva da una nobile famiglia astigiana originaria della Fiandra (i Roero, appunto, o Rotari, Roverio o Roure) il cui capostipite Ghilione, secondo la tradizione, avrebbe decapitato il capo dell'armata nemica durante le crociate e che, per quello, fu portato in trionfo a Gerusalemme su un carro a tre ruote. Una leggenda, forse. Eppure, le tre ruote sono ancora oggi onnipresenti ovunque, dalle insegne dei negozi alle etichette dei vini. Anche il paesaggio è indomito, tra boschi, frutteti e vigneti, con colline più aspre e panorami ancora selvaggi, caratterizzati dalle suggestive Rocche, i canyon che tagliano la terra con una ferita lunga 11 km, da Pocapaglia a Cisterna d'Asti. Dal punto di vista geologico è una terra piuttosto recente, nonostante si appoggi su uno zoccolo cristallino molto antico. Da 130 milioni di anni fa era del fondale di un mare interno e i terreni si sono formati per sedimentazione di

detriti, trasportati dalle correnti marine che erodevano le montagne circostanti. Soltanto 2-3 milioni di anni fa si formarono le colline del Roero, ma la grande friabilità di queste terre di origine marina porta tuttavia a una progressiva erosione particolarmente significativa sul suolo sabbioso. Da una terra del genere, non può che nascere vino esaltante. E ad accorgersene, prima ancora dell'arrivo dei Romani, sono stati i Liguri, probabilmente anche grazie all'influenza degli Etruschi. Oggi i paesaggi vitivinicoli del Roero, insieme a quelli di Langhe e Monferrato, sono ufficialmente Patrimonio Mondiale Unesco in quanto «eccezionale testimonianza vivente della tradizione storica della coltivazione della vite, dei

processi di vinificazione, di un contesto sociale, rurale e di un tessuto economico basati sulla cultura del vino». Il vino indubbiamente più rappresentativo del Roero, accanto al Roero Arneis Docg (vino bianco, con uva Arneis), è indubbiamente il Roero Docg (vino rosso, con uva Nebbiolo). Ed è necessario essere chiari: secondo quanto stabilito dal disciplinare, la denominazione "Roero" – senza altra specificazione – è riservata ai vini rossi ottenuti da uve nebbiolo per un minimo del 95%, ma nella quasi totalità dei casi il *Roero Docg* è un nebbiolo in purezza. Per chiamarsi Roero il vino deve avere un invecchiamento minimo di 20 mesi, di cui almeno 6 in botti di legno, mentre, per il Roero Riserva, è necessario



un invecchiamento di almeno 32 mesi (garantendo sempre i 6 in botti di legno). Il terreno è di origine marina, sabbioso e regala al vino note aromatiche, ammorbidendo velocemente i tannini: ecco perché, pur essendo basato sull'uva nebbiolo, ha una maggiore bevibilità in minor tempo rispetto ai "colleghi" rossi dei territori vicini. Molto dipende dai vigneti, dall'esposizione, dalla vinificazione, ma in generale il Roero è di colore rosso rubino più o meno intenso (acquisisce riflessi granata nella tipologia Riserva), con note di frutti e fiori rossi al naso, che possono essere arricchite da sensazioni avvolgenti, come la rosa appassita, aghi di pino, timo e genziana. Al palato, ha un sapore asciutto e corposo, vellutato e con una buona persistenza, pur mantenendo quella piacevolezza di beva che ne è la caratteristica predominante. Il Roero è tutelato dal Consorzio, che dal 2014 si impegna a valorizzare e promuovere la Denominazione e anche il territorio, in Italia e all'estero. "Questo territorio sta avendo un grande successo negli ultimi anni – spiega il presidente, Francesco Monchiero – e sta facendo conoscere al mondo la sua duplice identità, per l'Arneis e per il Nebbiolo. Il nostro rosso è stato forse



scoperto e apprezzato prima all'estero e da oltre 30 anni viene venduto in Europa, ma anche negli Stati Uniti e in Giappone. La produzione negli ultimi 4 anni è aumentata del 20%, cresce il numero delle etichette e, con più di mezzo milione di bottiglie all'anno, siamo la terza Docg del Piemonte a base Nebbiolo. Oggi anche in Italia, grazie a un lavoro intenso di informazione e di promozione, si sta facendo sempre più spazio nelle carte dei vini dei grandi ristoranti".

Monchiero Carbone

La storia delle aziende e dei vigneti si lega spesso alle storie delle famiglie e, a volte, delle case. L'azienda Monchiero Carbone trae le sue origini dal matrimonio tra Marco Monchiero e Lucia Carbone e all'unione dei vigneti ereditati da entrambi. La capostipite fu Clotilde Valente, bisnonna



del ramo Monchiero, che sposò all'età di trentun anni Giovanni Raimondo, detto Giobbe, appena tornato dall'America, dove aveva trascorso i dodici anni della sua gioventù per fare fortuna. Lo scoppio della grande guerra li divise quasi subito lasciandola sola, ancora senza figli, ad amministrare il loro denaro e il loro futuro: nel 1918 Clotilde decise di acquistare il vigneto di Mombirone,

che poi coltivò per tutta la sua vita, dando i natali al vino storico di famiglia, la Barbera d'Alba MonBirone. Da una piccola produzione prima venduta sfusa e poi imbottigliata a partire dall'annata 1961 nasce una tradizione che viene poi proseguita dai nipoti Giovanni e Marco Monchiero e poi da Francesco, affiancato oggi dalla moglie Lucrezia. Dopo una primissima produzione, con l'annata



1995, appena terminati gli studi, dà il via all'attività vera e propria, con la convinzione del grande potenziale del Roero: la tenuta si è così accresciuta raggiungendo gli attuali 35 ettari (92 giornate piemontesi). Tra le acquisizioni più importanti la vigna del Printi, il vigneto di Renesio, sulla collina che diede origine all'uva Arneis, e il cru Genestreto, nel comune di Priocca, un corpo unico di 12 ettari vitati, con terreni argillosi e ricchi di magnesio davvero vocati per la viticoltura. L'azienda si trova a Canale, curiosamente nel centro del paese, in un antico cascinale signorile ottocentesco, che ospita nei suoi sotterranei un'ampia e affascinante cantina storica, intatta da oltre due secoli: visitarla è un modo suggestivo e affascinante per avvicinarsi al territorio. "Come azienda – racconta Lucrezia Scarsi – abbiamo

iniziato proprio dal Roero rosso: la prima annata della tipologia Superiore è il 1990. Ci abbiamo creduto fin dall'inizio, prima ancora di dedicarci anche all'Arneis. Abbiamo cercato e individuato i vigneti più indicati per il nebbiolo, per esprimerne tutta l'eleganza. Ogni vigna ha un suo carattere, che va interpretato con attenzione. Nelle tre etichette di Roero che proponiamo, la differenza sta soprattutto nei vigneti, nella loro collocazione ed esposizione". Il *Roero Srù*, in stile tipicamente roerino, proviene da un terreno molto ricco di sabbia ed è piacevolmente bevibile già dal secondo anno, con la sua innata eleganza e il grande stile, mentre il *Printi* (Riserva) proviene da una microzona più ricca di argilla: il nebbiolo diventa qui più potente e la sua notevole struttura necessita di un invecchiamento più lungo per esprimersi al meglio.

Malvirà

Un'altra storia di famiglia in Roero, legata a una passione per il vino che si trasmette attraverso le generazioni e che, più recentemente, ha portato anche a sviluppare un progetto di ospitalità di livello, con il relais di Villa Tiboldi. Giuseppe Damonte inizia a produrre vino negli anni Cinquanta nella sua azienda a conduzione familiare e a metà degli anni Settanta l'azienda viene ribattezzata *Malvirà*, con un nome curioso che tuttora desta sempre un certo interesse. È un omaggio al vecchio edificio che diventa sede della cantina di famiglia, costruito a fine ottocento nel centro del paese di Canale: l'esposizione a nord del cortile (anziché a sud come voleva la tradizione contadina) lo rendeva "girato male" e in dialetto è diventato *Malvirà*. Nel 1989 la cantina viene trasferita nell'attuale sede ai piedi del vigneto S.S. Trinità, durante gli ultimi tre decenni sono stati eseguiti nuovi ampliamenti per adeguarsi alle esigenze aziendali, ma il nome, naturalmente, è rimasto lo stesso. L'azienda è condotta oggi da Massimo e Roberto ma la tradizione familiare continua con i figli, già al lavoro in cantina. A catturare l'attenzione, oltre al nome, ci sono anche le originali etichette delle bottiglie:

"I simboli disegnati sulle nostre etichette – racconta Massimo Damonte – sono per lo più tratti dalle carte dei tarocchi. Prima abbiamo riprodotto le carte più tradizionali, con le figure del re di coppe per il Nebbiolo, della regina di coppe per la Barbera e del fante di coppe per l'Arneis, ma il numero di vini prodotti è aumentato e i tarocchi danno molte possibilità. La Ruota della Fortuna degli arcani maggiori, composta da una ruota (simbolo della famiglia dei Roero), un angelo e un drago, simboli di fortuna e sfortuna, bene e male, è diventata l'etichetta dei nostri Roero, ma anche il logo aziendale. Abbiamo quasi 47 ettari di terreno e siamo legati indissolubilmente a questo territorio. Negli anni Novanta già parlavamo di selezione di vigneti e abbiamo sempre lavorato sulla profondità: anche il Roero permette una piacevolezza di beva già nei primi anni, abbiamo lavorato per arrivare a bottiglie che possano arrivare a oltre 30 anni di invecchiamento". Oltre al Roero Docg più tradizionale, la cantina propone tre etichette Riserva, espressione di tre colline diverse, per le quali cambia terreno ed esposizione. Il S.S. Trinità Riserva arriva da una zona più sabbiosa, il Renesio Riserva proviene da



ceppi antichi su terreno leggermente più argilloso e il Monbeltramo da un terreno calcareo, con un vino particolarmente scontroso nella sua giovinezza, che si ammorbidisce nel tempo per un invecchiamento importante.

Benotti Rosavica
Benotti Rosavica è una piccola azienda agricola familiare situata nel sud-est del Roero che si dedica completamente ai rossi tradizionali del territorio. Attiva fin dagli anni Cinquanta, è gestita "dalla A alla Z dalla famiglia" in tutte le fasi dell'attività. Le dimensioni ridotte (la superficie vitata totale è di circa due ettari) permette di portare avanti quello che definiscono

"ciclo chiuso" che parte dalla vigna e arriva alla bottiglia. Una tipica azienda familiare roerina che affianca al vino la produzione di frutta e nocciole e produce circa

12.000 bottiglie all'anno, divise in 4 etichette. Le proprietà sono molto frammentate: i due ettari si dividono sui comuni di Priocca e Govone in otto diversi appezzamenti.

Mamma Rosavica e papà Antonio si occupano della vigna, Ermanno con l'aiuto di Ignazio si occupano della cantina. L'azienda vinifica solo le proprie uve (Dolcetto, Barbera

e Nebbiolo) lavorate in maniera sostenibile senza l'utilizzo del diserbo. "Abbiamo la grande soddisfazione – spiega Ermanno Cordero – di poter mettere nel nostro vino la nostra vita, le nostre passioni. Uno dei nostri maggiori piaceri è avere un rapporto diretto con il consumatore. La frutta e le nocciole vengono distribuite attraverso il commercio, ma il vino è diverso, perché dà la possibilità di vedere il volto e di parlare con chi assapora un anno del proprio lavoro". L'etichetta di Roero (una produzione di circa mille bottiglie all'anno) proviene da un'unica vigna di circa 1800 metri quadrati con piena esposizione verso sud, al confine tra Priocca, Castellinaldo e Canale. Il terreno è ricco di sabbie



arenarie ma possiede una buona percentuale di argilla e limo: garantendo così un vino con polpa, larghezza e struttura, ben adatto all'invecchiamento.

Massucco
Dai primi del Novecento la famiglia Massucco coltiva i vigneti che circondano la sua cantina e ancora oggi si occupa integralmente e scrupolosamente di tutte le fasi di produzione, a partire dalla preparazione del terreno e la semina delle barbatelle, fino ad arrivare alla potatura e alla vendemmia: l'uva bianca viene raccolta con una corretta acidità, mentre l'uva rossa viene raccolta matura, con buoni valori di zucchero e colore. I vini giovani bianchi (Arneis e Favorita) e rossi (Dolcetto e Rosé) vengono mantenuti in botti di acciaio, mentre i vini rossi da invecchiamento (Nebbiolo e Barbera) vengono mantenuti in piccole



botti di rovere barriques da 225 litri oppure in botti grandi di rovere da 3.000 litri. Terminata la fase di invecchiamento, il vino viene imbottigliato: la cantina utilizza filtri di ultima generazione con membrane speciali. La produzione è ottenuta dalle uve coltivate nei 20 ettari di proprietà (il 60% è destinato alla produzione di vini rossi e il restante 40% è riservato ai vini bianchi), senza l'utilizzo di prodotti Ogm e con la certificazione "The green experience" per una agricoltura ripensata e sostenibile, anche con la sperimentazione di nuovi metodi di lavorazione e soluzioni tecnologiche in grado di integrarsi con la tradizione. Una famiglia attenta anche all'aspetto dell'ospitalità, con un ristorante (tradizione, ma anche innovazione nei piatti proposti) e con una esclusiva e curiosa proposta di

degustazioni legate al wellness, per imparare a riconoscere profumi e sensazioni presenti anche nel vino. "Sempre più turisti vengono in questo territorio – osserva Loris Massucco, da sempre appassionato ambasciatore del Roero – per vedere altri paesaggi, tra vigneti e zone rimaste ancora selvagge. Ci scoprono e sono entusiasti di conoscere qualcosa di nuovo, a poca distanza da percorsi molto noti". I Roero Docg dell'azienda Massucco (Roero e Roero Riserva) provengono da uve coltivate su due colline con una importante vena di gesso, che conferisce ai vini sensazioni originali: accanto alle note più tradizionali di frutta rossa, speziatura leggera e gradevole tannino, si aggiunge una particolare freschezza, regalata proprio dal gesso che quasi affiora dal terreno.

